

Musaka od spanaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**spanaca
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 šolj**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1šangarepa**
- **1jaje**
- **100 ml**mleka

Priprema

Izdinstamo luk, crni i beli, dodamo šangarepu i dodamo mleveno meso. Dinstamo još nekoliko minuta dok meso ne promeni boju. Dodamo šolju pirinca i propržimo ga zajedno sa mesom da postane beo (na ovaj nacin pirinac se neće raspadati i biti gnjecav). Zacinimo biberom, alevom paprikom i zacinom. U sve to dodamo listove spanaca i isključimo šporet da bi se spanac opustio i sjedinio sa mesom. Dodamo 1 jaje, pola šolje mleka i u zavisnosti koliko je spanac pustio vodu, otprilike malo više od pola šolje vode. Promešamo i sipamo u vatrostalnu ciniju. Stavimo da se zapece dok se ne stvori korica. Služimo uz kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Lako, zdravo, a ukusno.